

Spitzkohl Kartoffelsuppe mit wachswweichem Ei

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 33m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '33', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Sommerlich, bodenständig, immer wieder lecker

Zutaten

- 500 Gramm Kartoffeln, gewürfelt
- 1 kleiner Spitzkohl (600 g-700g), geputzt, gewaschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 2 EL Butterschmalz
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 1 Tl Butter
- 1 Spritzer Weinessig
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Eier

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spitzkohl ev. von den groben, schlechten Außenblättern befreien, vierteln, die Strünke heraus schneiden.

Schritt2

Für die Einlage etwa 4 El in dünne Streifen schneiden und in feine Streifen schneiden, den Rest in groben Blättern. In der Butter an schwenken, salzen pfeffern.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebelwürfel in Butterschmalz anschwitzen und die Kartoffeln und den Kohl dazu geben, etwas schmoren lassen, dabei wenden. Den Gemüsefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel

Schritt5

15 min. köcheln lassen.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Eier 4 min. wachweich kochen.

Schritt7

Danach mit dem Stabmixer grob zerkleinern, die Sahne dazu geben und mit Salz, Pfeffer, etwas Weinessig abschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In vorgewärmten tiefen Tellern oder Suppentassen portionieren, jeweils 1 El geschlagene und die an geschwenkten Spitzkohlstreifen und das halbierte weiche Ei darüber geben, mit Schnittlauch bestreuen, servieren.

Tags: einfach, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzkohl-kartoffelsuppe-mit-wachweichem-ei/>